



**gastronomie**

vierwaldstättersee

**Glaskurs 2020**



## Kalte Speisen und Salate

<b>Bunt gemischte Blattsalate</b> mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	<b>10.90</b>
<b>Urner Alpkäse, Obwaldner Trockenfleisch und Nidwaldner Landjäger</b> dazu Cornichons und Hausbrot	<b>19.50</b>
<b>Urner Wurst-Alpkäse-Salat</b> mit Schweizer Ei, Essiggurken, Rüeblistreifen, eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten	<b>21.50</b>
<b>Kernser Magronen-Alpkäse-Salat</b> mit Schweizer Ei, Essiggurken, Rüeblistreifen, eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten	<b>19.50</b>





## Unsere Hausweine



### Schweiz / Schwyz

**Cuvée Blanche** 🍷 1.0 dl 7.00  
7.5 dl 49.00

Mit allen Sinnen sorgen die Kūmin-Kellermeister dafür, dass sich im Laufe der Wintermonate der süsse Traubensaft zu unserem Cuvée Blanche entwickelt. Die Fülle im Gaumen und die wunderbar fruchtige Frische zeichnen diesen Wein aus, die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar. Der Cuvée Blanche passt zu unterschiedlichen Speisen und empfiehlt sich aber besonders zum Apéro oder zu kalten Buffets.

Produzent Gebrüder Kūmin, Freienbach  
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

### Italien / Emilia Romagna

**Tavola Rosso** 🍷 1.0 dl 7.00  
7.5 dl 49.00

Die Entdeckung stammt aus den wunderschön gelegenen Reblagen der Villa Bagnolo, zwischen der adriatischen Küste und der Toskana. Für Sie haben wir eine ausgewogene, kräftige Cuvée aus Riserva-Weinen gemischt, die in Stahl tanks und in Holzfässern ausgebaut wird. Es präsentiert sich ein gefälliger Wein, der zu jeder Gelegenheit passt. Er zeichnet sich durch seine kräftige Farbe, einen fruchtigen Duft und den lang anhaltenden Abgang aus.

Produzent Villa Bagnolo, Castrocara; assembliert durch den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam

Trauben Sangiovese

## Warme Speisen

**Hausgemachte Saisonsuppe** 9.90

### Lozärner Hauswurst


mit Zwirbelbrot, Aprikosensenf und Röstzwiebeln 13.50

mit Kartoffelsalat, Aprikosensenf und Röstzwiebeln 19.50

### Hausgemachtes Blätterteiggebäck

mit Nidwaldner Fleischfüllung,  
dazu bunte Blattsalate und Hausdressing 23.50

mit Gotthard Bio-Edelpilzen und Spinat,  
dazu bunte Blattsalate und Hausdressing 21.50

mit ASC-Rauchlachs  und Lauch,  
dazu bunte Blattsalate und Hausdressing 24.50

## Sandwiches

### Hausgemachte Sandwiches

mit Urner Alpkäse 8.50

mit Schweizer Truthahnschinken 8.50

mit Nidwaldner Pastrami 9.50





## Kuchen und Torten

<b>Hausgemachter Früchtekuchen</b> mit Rahm	<b>6.50</b> <b>+2.00</b>
<b>Original Treichler Zuger Kirschtorte</b> (mit Alkohol)	<b>7.50</b>
<b>Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème</b> mit Rahm	<b>7.50</b> <b>+2.00</b>

## Eis am Stiel

<b>Emmi Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)</b>	<b>3.70</b>
<b>Emmi Comella Crunchy Ice</b>	<b>3.00</b>
<b>Emmi Cafè Glace Becher</b>	<b>4.20</b>
<b>Scream Allmond</b>	<b>3.70</b>
<b>Pierrot Wassereis Magic</b>	<b>2.00</b>



Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns einen Rabatt von 50% auf alle «à la carte»-Gerichte (kleinere Portionen). Ausgenommen sind Süssspeisen, Snacks und Glaces.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Fisch sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC zertifiziert. Unser Rauchlachs stammt aus Norwegen. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden.

Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Dieses Angebot ist auf allen Kursen mit dem Glas-Symbol (🍷) erhältlich.



Hauswein



Eigenprodukte



MSC / ASC - Zertifizierung